

# Compote de pommes raisins

*à l'orange*



**Pour 8 personnes**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 2h30 en mijoteuse 40 minutes en cuisson traditionnelle**

- 1,7 kg de pommes (jonagold pour moi)
- 150 g à 200 g de raisins secs
- 1 orange non traitée
- 1 gousse de vanille
- 3 c à soupe de cassonade

Prélevez le zeste de l'orange et pressez son jus.

Grattez l'intérieur de la gousse de vanille pour en récupérer les grains.

Épluchez les pommes et évidez-les. Coupez-les en petits morceaux.

Placez les pommes et les raisins dans la cocotte du [Mijot'cook](#). Versez le jus d'orange et ajoutez la cassonade et la vanille (grains + gousse).

Programmez la cuisson sur 2h30 en mode "high" (120° C) ou 40 minutes en cuisson normale.

Mixez la compote ou laissez-la en l'état, c'est comme cela que je l'aime.